

Franciacorta D.o.c.g.**Brut**

- 1~ Brut Franciacorta D.o.c.g. - Vigna Dorata** € 30,00
 Fornace Biasca, Franciacorta (Bs) Chardonnay 100%
 Dopo pressatura leggera e pulizia i mosti fiore vengono fatti fermentare a bassissima temperatura per conservare al massimo i profumi e gli aromi primari. Presa di spuma mediante l'uso di lieviti selezionati ed affinamento in bottiglia per almeno 25 mesi. La commercializzazione avviene ad almeno sei mesi dalla sboccatura per un'amigliore complessità del prodotto.
- 2~ Brut Franciacorta D.o.c.g. - Contadi Castaldi** € 35,00
 Fornace Biasca, Franciacorta (Bs) Chardonnay 100%
 Selezione manuale delle uve pressatura, soffice decantazione statica a freddo, inoculo di lieviti selezionati. Fermentazione di 9 gg in acciaio inox AISI 316, segue fermentazione malolattica svolta parzialmente. Nessuna chiarifica. Affinamento: 7 mesi in acciaio sui lieviti con batonnage.
- 4~ Brut Millesimato Franciacorta D.o.c.g. - Az. Agr. Le Marchesine** € 50,00
 Passirano, Franciacorta (BS) Chardonnay 100%
 Vendemmia a mano in piccole casse, pressatura molto lenta e soffice dei grappoli interi. Fermentazione controllata a 17° - 19° con lieviti indigeni onde mantenere integro il sapore e i profumi della Franciacorta. Maturazione in vasche d'acciaio inox. Nei mesi di Marzo e Aprile viene effettuato il passaggio in bottiglia per la presa di spuma. Le bottiglie vengono accatastate in locali di affinamento a temperature controllate (12° - 14°) per almeno 36 mesi.
- 5~ Brut Millesimato Franciacorta D.o.c.g. "Cru Secolo Novo" - Az. Agr. Le Marchesine** € 60,00
 Passirano, Franciacorta (BS) Chardonnay 100%
 Vendemmia a mano in piccole casse, pressatura molto lenta e soffice dei grappoli interi. Fermentazione controllata in purezza a 17° - 19° con lieviti indigeni onde mantenere integro il sapore ed i profumi della Franciacorta. Maturazione in vasche di acciaio inox. Nei mesi di Marzo e Aprile viene effettuato il passaggio in bottiglia per la presa di spuma. Le bottiglie vengono accatastate in locali di affinamento a temperature controllate (12° - 14°) per almeno 36 mesi.
- 6~ Gran Cuvée Brut Franciacorta D.o.c.g. - Bellavista** € 65,00
 Erbusco, Franciacorta (Bs) 72% Chardonnay e Pinot Bianco 28% Pinot Nero.
 Questo Franciacorta Gran Cuvée millesimato si distingue dai Brut tradizionali per la qualità della materia prima. Oltre un quarto dei vini da cui è costituita matura per sette mesi in piccole botti di rovere.

Franciacorta D.o.c.g.**Saten****8~ Satèn Franciacorta D.o.c.g. - Contadi Castaldi****€ 40,00**

Fornace Biasca, Franciacorta (Bs)

Chardonnay (90%), Pinot bianco (10%)

La cuvée è arricchita per una parte da vini-base, parzialmente affinati in legno (barrique). Un attento dosaggio al momento della preparazione della cuvée permette di ottenere una pressione, alla sboccatura, leggermente inferiore rispetto al brut (4,5 atm. anziché 5,5) in modo da esaltare la morbidezza del prodotto. Permane sui lieviti per oltre 36 mesi.

9~ Satèn Millesimato Franciacorta D.o.c.g. - Az. Agr. Le Marchesine**€ 45,00**

Passirano, Franciacorta (BS)

Chardonnay 100%

Vendemmia a mano in piccole casse, pressatura molto lenta e soffice dei grappoli interi. Fermentazione e affinamento in piccole botticelle di quercia di Allier. Nei mesi di Marzo Aprile viene effettuato il passaggio in bottiglia per la presa di spuma. Le bottiglie vengono accatastate in locali di affinamento a temperatura controllata (12° - 14°) per almeno 30 mesi. controllate (12° - 14°) per almeno 36 mesi.

10~ Gran Cuvée Satèn Franciacorta D.o.c.g. - Bellavista**€ 70,00**

Erbusco, Franciacorta (Bs)

Chardonnay 100%

Questo Franciacorta Gran Cuvée viene prodotto in quantità limitata utilizzando la tecnologia delle piccole botti, le uniche in grado di valorizzare e interpretare l'elegante femminilità degli Chardonnay. Per il 100%, infatti, le uve utilizzate sono Chardonnay di una sola annata, provenienti dai vigneti meglio esposti del comune di Erbusco.

Spumanti Rosè metodo classico (Champenoise)

11~ Spumante Brut Rosè Dolomiti - Pojer & Sandri**€ 40,00**

Valle dell'Adige e Val di Cembra, Alto Adige

Pinot Nero e Chardonnay

La fermentazione della base avviene in piccoli fusti di rovere, il Pinot Nero in particolare viene posto in fusti precedentemente usati per invecchiare il nostro distillato "Divino". I vini base rimangono 6 mesi sul proprio lievito, con "l'effetto della clessidra" settimanalmente il vino va rimescolato. Nella tarda primavera si passa alla rifermentazione in bottiglia. La sboccatura si effettua a non meno di 24 mesi di permanenza sui lieviti.

€ 50,00**12~ Spumante Brut Rosè Millesimato Franciacorta D.o.c.g. - 2005 - Le Marchesine****€ 50,00**

Passirano, Franciacorta (BS)

Pinot Nero e Chardonnay

Maturazione delle bucce a "cappello sommerso" che ne determinano il caratteristico colore. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata (17°- 19°) con lieviti indigeni onde mantenere integro il sapore ed i profumi della Franciacorta. Nei mesi di Marzo e Aprile viene effettuato il passaggio in bottiglia per la presa di spuma. Le bottiglie vengono accatastate in locali di affinamento a temperature controllate (12° - 14°) per almeno 36 mesi.

Spumanti (metodo Martinotti - Charmat)

14~ Spumante Chardonnay Brut "Teresco" - Tenuta Scarpa Colombi € 16,00

Oltrepò Pavese

Chardonnay 100%

Spumante metodo Martinotti – Charmat

15~ Spumante Cuvée Brut - Masottina € 26,00

Veneto

Chardonnay

Prodotto con le migliori uve provenienti dai vigneti situati nelle nostre zone collinari. Vinificazione in bianco, fermentazione primaria che avviene a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. Profumo intenso, complesso, ricorda la crosta di pane e la frutta esotica matura, la nota floreale dominante è quella dei fiori di campo. Sapore: presenta una buona nota acida, di gusto fresco, buona struttura, al palato risulta gradevole e armonico.

Spumanti e Frizzanti di Prosecco

16~ Prosecco frizzante di Valdobbiadene D.o.c. - Masottina € 18,00

Valdobbiadene, Veneto

Prosecco 100%

Vinificazione in bianco, fermentazione primaria a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclavi.

17~ Prosecco spumante Extra Dry di Conegliano e Valdobbiadene V.s.q.p.r.d. - Masottina € 22,00

Valdobbiadene, Veneto

Prosecco 100%

Vinificazione in bianco, fermentazione primaria a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclavi.

18~ Prosecco Cartizze Doc di Valdobbiadene - Masottina € 35,00

San Pietro di Barbozza den. Cartizze, Veneto

Prosecco 100%

Vinificazione in bianco, fermentazione primaria a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclavi. al termine della rifermentazione lo spumante sosta sul lievito per almeno 6 mesi, in modo da favorire la dissoluzione nel liquido di particolari sostanze derivanti dalla lisi del lievito, caratterizzando questo prodotto.

Champagne (petit vigneroni)**Premier Cru Brut**

19~ Champagne Carte Or Brut Millésime 1er Cru - Henriët Bazin – 2004 € 60,00

Villers - Marmery

Pinot Nero 60% Chardonnay 40%

60% Cépage Pinot Noir issus de Verzy et de Verzenay classés Grand Cru

40% Cépage Chardonnay issus de Villers-Marmery classé Premier Cru

Premier Cru Blanc de Blancs

20~ Champagne Cuvée “Marie Amélie” Millésime - Henriët Bazin – 2004 € 90,00

Villers - Marmery

Chardonnay 100%

Grand Cru Rosé'

21~ Champagne Rosé Brut - Henriët Bazin - € 70,00

Villers - Marmery

Pinot Nero 60% Chardonnay 40%

Champagne (..... ?)

22~ Champagne Louis Roederer Brut Premier € 90,00

23~ Champagne Brut Impérial - Moët & Chandon € 75,00

Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meumer

Cuvée di 200 Crus di Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meumer

24~ Champagne Veuve Cliquot Ponsardin € 70,00

Festigny, Champagne.

Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meumer

Cru monovitigno

25~ Champagne Louis Roederer Cristal 2000 € 210,00

Cuvée

Piemonte

26~ Langhe Bianco D.o.c. "Binel" - Ettore Germano – 2008 € 26,00

Serralunga d'Alba, Cuneo

Chardonnay 60%, Riesling Renano 40%

Dopo una pressatura soffice dell'uva molto matura, il mosto fiore viene messo a fermentare in barriques nuove, dove permane fino a giugno. In seguito l'imbottigliamento a fine luglio e almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia lo preparano al consumo. Il 50% dello Chardonnay fermenta in legno il restante più il Riesling in acciaio. Permane 9 mesi sui lieviti.

Friuli

27~ Fossarin D.o.c. Collio - Ronco dei Tassi – 2009 € 26,00

Comons (Go), Friuli

Tocai Friulano 30/40%, Malvasia 20%, Pinot Bianco 40/50%

Epoca e conduzione della vendemmia : seconda e terza decade di settembre; conduzione del raccolto manuale

Materiale delle vasche di fermentazione : acciaio inox e piccole botti di rovere. Lieviti impiegati : selezionati. Durata della fermentazione alcolica : 8-12 giorni . Interventi enologici pre-fermentativi per stabilizzare la massa vinosa : decantazione statica del mosto a 12-14 gradi. Resa uva-vino : 70%. Fermentazione malolattica : parzialmente svolta Modalità e durata dell'affinamento : stazionamento in serbatoi d'acciaio e in piccole botti di rovere fino all'imbottigliamento (marzo-aprile).

Trentino

28~ "Vadum Casearis" Vallagarina I.g.t - Vallarom - 2007 € 18,00

Lavis, Trento

Pinot Bianco 50%, Chardonnay 30%, Sauvignon 10%,

Età delle viti 25 e 11 anni. Densità ettaro 4.200 ceppi pergola trentina e spalliera con potatura Guyot (6.200 ceppi per ettaro).

Produzione per ettaro 70 quintali. Produzione media annuale 10.000 bottiglie.

Vinificazione in acciaio inox per a temperatura controllata per 7-8 mesi, in bottiglia per circa 6 mesi.

29~ Sorni Bianco D.o.c. Trentino - Maso Poli – 2007 € 25,00

Lavis, Trento

40% Chardonnay 40% Nosiola 20% Muller Thurgau

Nasce dall'assemblaggio di 3 vini ottenuti dalla vinificazione separata delle varietà tradizionali della zona: lo Chardonnay, la Nosiola, ed il Muller Thurgau. La resa per ettaro è contenuta a seguito di forti potature e accurata selezione delle uve nel corso della vendemmia rigorosamente manuale. Viene fatta una spremitura soffice delle uve a cui segue una fermentazione a temperatura controllata ed un lungo affinamento del vino sulle feccie fine. Lo Chardonnay fermenta in piccole botti di rovere francese, mentre Nosiola e Muller vengono vinificati in tanks di acciaio, segue l'assemblaggio dei vini nelle proporzioni 40% Chardonnay 40% Nosiola 20% Muller Thurgau, segue poi l'imbottigliamento e un breve affinamento in bottiglia.

30~ "Clarae" - Balter - 2006 € 27,00

Rovereto, (Tn)

Chardonnay, Traminer e Sauvignon

Vinificazione: vendemmia a mano in piccole casse - breve macerazione a freddo delle uve.

Maturazione: Chardonnay e

Sauvignon in barriques francesi nuove per 9 mesi, Traminer in acciaio e si compone la cuvée in estate; segue la bottiglia dopo qualche mese.

31~ "Olivar" Vigneti delle Dolomiti I.g.t. - Cesconi - 2007 € 35,00

Pressano, Trentino

Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Sauvignon

Fermenta in botte grande di rovere ed in barriques dove sosta sui lieviti per otto mesi circa; le diverse varietà vengono vinificate singolarmente ed assemblate accuratamente nella primavera successiva alla vendemmia. Affina per sei mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

Bianco di Custoza

- 33~ Bianco di Custoza D.o.c.g. "Mael" - Corte Gardoni – 2008** € 21,00

Veneto

Garganea 40% - Trebbiano Toscano 20% - Trebbianello 10%
- Chardonnay 20% - altri 20%

IGT benaco bresciano bianco

- 34~ "Riné" Benaco Bresciano I.g.t. - Az. Agr. Cantrina – 2007** € 25,00

Garda occidentale, Lombardia

Riesling, Chardonnay e Sauvignon

Riesling e Sauvignon fermentati e maturati in vasche di acciaio inox per 6 mesi, lo Chardonnay viene fatto fermentare in barriques di rovere francese per circa 6 mesi, segue adeguato affinamento in bottiglia.

Lugana

- 35~ Lugana D.o.c. - Cantine Pasini** Lt. 0,375 € 11,00

- 36~ Lugana D.o.c. - Cantine Pasini** € 16,00

Garda occidentale (Valtenesi), Lombardia

Trebbiano di Lugana 100%

La vinificazione viene eseguita lasciando l'uva a macerare 12 ore e operando poi una pressatura soffice in pressa orizzontale. La fermentazione viene effettuata a temperatura controllata (18-20° c) su mosti illimpiditi.

- 38~ Lugana D.o.c. "Riserva del Lupo" - Ca' Lojera- 2006** € 29,00

Garda occidentale (Valtenesi), Lombardia

Trebbiano di Lugana 100%

Nasce dalla selezione in vigna delle uve migliori. Prodotto in sole 6.800 bottiglie per annata

- 40~ Lugana D.o.c. "Vigne di Catullo" - Tenuta Rovaglia - 2009** € 24,00

Pozzolengo (Bs), Lombardia

Trebbiano di Lugana 90%, Chardonnay 10%

Le uve di Trebbiano di Lugana provengono da vigneti con più di 45 anni d'età. La produzione di uva per ettaro si aggira intorno ai 6.000/7.000 chilogrammi.

La vendemmia viene effettuata verso la prima decade di ottobre. Prima si effettua una piccola cernita delle uve con l'eliminazione dell'uva meno idonea, poi inizia la raccolta vera e propria che viene effettuata a mano in piccole casse di plastica. Spremitura soffice delle uve con estrazione massima del 50% di mosto fiore. Vinificazione in bianco con fermentazione in botti di acciaio. Terminata la fermentazione nelle botti di acciaio il vino ormai fatto rimane nelle stesse, sulle proprie fecce, fino alla fine di novembre quando sarà travasato e pulito dalle fecce. Sarà poi imbottigliato parte in agosto - settembre dell'anno successivo e parte in marzo - aprile del secondo anno successivo la raccolta. Verrà messo in commercio dopo 2/3 mesi di riposo in bottiglia.

- 41~ Lugana Superiore D.o.c. "Filo di Arianna" – Tenuta Rovaglia – 2008** € 30,00

Pozzolengo (Bs), Lombardia

Trebbiano di Lugana 100%

Uve di Trebbiano di Lugana 100% prodotte da vigneti con più di 45 anni d'età. La produzione di uva per ettaro si aggira intorno ai 6.000/7.000 Kg. La vendemmia viene effettuata verso la prima decade di ottobre. Prima si effettua una piccola cernita delle uve con l'eliminazione dell'uva meno idonea, poi inizia la raccolta vera e propria che viene effettuata a mano in piccole casse di plastica.

Spremitura soffice delle uve con estrazione massima del 50% di mosto fiore. Vinificazione in bianco con fermentazione in piccole botte grande da 30 Hl. Terminata la fermentazione nelle botti di legno il vino ormai fatto rimane nelle stesse, sulle proprie fecce, fino alla fine di giugno dell'anno successivo quando sarà travasato in vasche d'acciaio e pulito dalle fecce. Sarà poi imbottigliato in novembre/dicembre dell'anno successivo la raccolta e messo in commercio dopo circa un anno di riposo in bottiglia.

Monovitigni autoctoni

Piemonte

Cortese

42~ Gavi di Gavi D.o.c.g. - Morgassi superiore – 2009 € 23,00

Gavi, Alessandria

Cortese 100%

Vendemmia manuale delle uve in cassetta. Vinificazione con pressatura soffice delle uve pigiodirasbate raffreddate in cella per 12 ore, fermentazione e affinamento in acciaio. Affinamento in bottiglia minimo 4 mesi.

Timorasso

43~ Timorasso Sterpi D.o.c. Colli Tortonesi - Vigneti Massa - 2007 € 58,00

Monleale, Alessandria

Timorasso 100%

Maturazione: su proprie fecce per almeno 10 mesi. Affinamento: minimo 12 mesi di bottiglia ma molto importante è l'evoluzione che può avvenire in bottiglia argomento non ancora completamente esplorato.

Friuli

Ribolla Gialla

44~ Ribolla Gialla D.o.c. Collio "Tenuta la Reguta" - Anselmi Giuseppe & Luigi - 2009 € 20,00

Collio, Friuli

Ribolla Gialla 100%

Tocai Friulano

45~ Tocai Friulano D.o.c. Collio "Tenuta la Reguta" - Anselmi Giuseppe & Luigi - 2007 € 20,00

Collio, Friuli

Tocai 100%

Trentino

Nosiola

46~ Nosiola Trentino D.o.c. - Bolognani - 2008 € 20,00

Lavis (Tn), Trentino

Nosiola 100%

Proviene dal vitigno omonimo ora poco diffuso che appartiene alla tradizione trentina, prevalentemente da vigneti situati sulla collina di Pressano in una fascia fra i 350 ed i 500 metri di altitudine. Vendemmiato fine settembre -primi di ottobre, lo verificiamo tradizionalmente in bianco, dopo la fermentazione lo affiniamo in acciaio e nelle ultime annate parzialmente in legno, con particolare attenzione a non avvertire la presenza, sui propri lieviti. Lo imbottigliamo verso Aprile – Maggio.

Alto Adige

Silvaner

47~ Silvaner D.o.c. Alto Adige Valle Isarco - Garliger – 2008 (Biologico) € 25,00

Veltturn (Bz), Alto Adige

Silvaner 100%

Fermentazione e maturazione in botti botte di acacia. Produzione 3400 bottiglie.

Veltliner

48~ Veltliner D.o.c. Alto Adige Valle Isarco - Garliger – 2008 (Biologico) € 29,00

Veltturn (Bz), Alto Adige

Veltliner 100%

Fermentazione e maturazione in botte di legno di rovere. Produzione: 2200 bottiglie.

Monovitigni Internazionali

Muller Thurgau

- 49~ Müller Thurgau "Palai" Vigneti delle Dolomiti I.g.t.- Pojer & Sandri € 25,00**

Valle dell'Adige e Val di Cembra, Trentino Müller Thurgau 100%

Pinot Bianco

- 50~ Pinot Bianco D.o.c. Friuli Latisana - Anselmi Giuseppe & Luigi - 2008 € 16,00**

Pocenia (Ud), Friuli Pinot Bianco 100%

- 51~ Pinot Bianco D.o.c. Alto Adige – Gaierhof - 2008 € 17,00**

Roverè della Luna (Tn), Trentino Pinot Bianco 100%

Vinificazione a temperatura controllata. Fermentazione con lieviti selezionati per circa 10 giorni. Affinamento in acciaio.

Sauvignon

- 52~ Sauvignon D.o.c. Collio "Tenuta la Reguta" - Anselmi Giuseppe & Luigi - 2008 € 20,00**

Collio, Friuli Sauvignon 100%

- 53~ Sauvignon D.o.c. Alto Aidge - Gaierhof - 2008 € 22,00**

Roverè della Luna (Tn), Trentino Sauvignon 100%

Vinificazione a temperatura controllata. Fermentazione con breve macerazione. Affinamento in acciaio.

- 59~ Sauvignon D.o.c. Friuli "Latisana" - Cà Stella € 16,00**

Friuli Sauvignon 100%

Traminer e Gewurztraminer

- 54~ Traminer aromatico D.o.c. Friuli Latisana - Anselmi Giuseppe & Luigi - 2010 € 18,00**

Pocenia (Ud), Friuli Traminer 100%

Le uve vengono raccolte sempre a mano nella seconda metà di settembre. Fermentazione e vinificazione: viene subito fatta la pigiadiraspatura. In un secondo momento avviene la pressatura soffice e il raffreddamento del mosto con decantazione. La fermentazione di questo vino è molto lenta: 10 giorni circa ad una temperatura controllata intorno ai 15° C. Infine l'affinamento avviene in vasche d'acciaio.

- 55~ Gewürztraminer D.o.c. Südtirol - Garlider - 2008 € 28,00**

Velturmo (Valle Isarco), Alto Adige Gewürztraminer 100%

- 56~ Traminer aromatico D.o.c. Trentino - Pojer & Sandri € 30,00**

Valle dell'Adige e Val di Cembra, Trentino Traminer di origine locale

- 57~ Gewürztraminer Crù Sanct Valentin D.o.c. Südtirol - St. Michael Eppan – 2009 € 37,00**

San Michele Appiano, Alto Adige Gewürztraminer 100%

Monovitigni internazionali

Chardonnay

- 58~ Chardonnay D.o.c. Trentino - Casata Monfort** Lt. 0,375 € 10,00
 Lavis (Tn), Trentino Chardonnay 100%
Ad una pressatura molto soffice e ad una fermentazione controllata con ceppi di lieviti selezionati e temperature non superiori a 16-18° C, segue la tipica tecnologia di vinificazione delle uve bianche con conservazione in acciaio e contatto del vino con la feccia nobile per 4-6 settimane.
- 60~ Chardonnay Vigneti delle Dolomiti I.g.t. - Pojer & Sandri – 2009** € 25,00
 Valle dell'Adige e Val di Cembra, Trentino Chardonnay 100%
- 61~ Chardonnay Vigneti delle Dolomiti I.g.t. - Cesconi - 2007** € 27,00
 Pressano, Trentino Chardonnay 100%

Fermenta in barriques ed in botte grande di rovere, in cui rimane, a contatto con i lieviti, per otto mesi; l'uso oculato della barrique nuova permette il pieno rispetto delle caratteristiche varietali e l'ottenimento di un vino elegante ed equilibrato.

Pinot Grigio

- 62~ Pinot Grigio D.o.c. Trentino- Casata Monfort** Lt. 0,375 € 10,00
- 63~ Pinot Grigio D.o.c. Piave - Masottina** € 18,00
 Piave, Veneto Pinot Grigio 100%
- Vinificazione in bianco classica. La fermentazione avviene a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio termocondizionati. Al termine della fermentazione alcolica il vino rimane per un adeguato periodo di tempo a contatto con i lieviti.*
- 64~ Pinot Grigio "Gazzi" Vallagarina I.g.t. - Azienda Agricola La Cadalora** € 28,00
 Vallagarina, Trentino Pinot Grigio 100%

La vinificazione è di tipo tradizionale in bianco. La fermentazione e lo stoccaggio avvengono parte in piccoli fusti di rovere francese e parte in acciaio inox. Il vino dopo un anno di affinamento, viene imbottigliato e riposa in bottiglia altri 12 mesi.

Monovitigni autoctoni Sud Italia

Campania

Greco di Tufo

- 65~ Greco di Tufo D.o.c.g. - Benito Ferrara - 2009** € 32,00
 Tufo, Avellino Greco di Tufo 100%

*Vinificazione: in bianco pressatura soffice e fermentazione controllata in acciaio inox. Maturazione: 7 mesi in acciaio.
 Affinamento: 1 o 2 mesi in bottiglia*

Fiano di Avellino

- 66~ Fiano di Avellino "Gaia" - Cantina Giardino - 2008** € 38,00
 Ariano Irpino, Avellino Fiano 100%

Età dei vigneti: circa 30 anni. Suolo: flysch calcareo-arenario-argilloso, esposizione: sud-est, altitudine: 400 m, forma di allevamento: raggiera tradizionale avellinese. Vendemmia a metà ottobre con raccolta manuale delle uve con selezione rigorosa dei grappoli. Vinificazione con criomacerazione sulle bucce per 2 giorni, pressatura manuale con torchio di legno, fermentazione alcolica con lieviti naturali in barriques di terzo passaggio e affinamento per 6 mesi su lieviti fini. Tre mesi di affinamento in bottiglia. Nessuna chiarifica. Nessuna filtrazione.

Cuvee Sud Italia

Campania

- 67~ Furore Bianco D.o.c. Costa d'Amalfi Riserva "Fiorduva" - Marisa Cuomo - 2007** € 54,00
 Furore (Sa), Campania Fenile 30%, Ginestra 30%, Ripoli 40%

*Esposizione e altimetria: Terrazzamenti costieri a 200/550 mt/slm esposti a sud. Tipologia del terreno: Rocce dolomitiche-calcaree. Sistema di allevamento: Pergola e/o raggiera atipica, spalliera. Densità dell'impianto: 5000-7000 viti per ettaro Resa per ettaro al raccolto in uva: Circa 60 q.li per ettaro (1,3 kg per ceppo).
 Epoca di vendemmia: Terza decade di ottobre. Conduzione del raccolto manuale.
 Tecnica di vinificazione: le uve surmature, vengono raccolte manualmente e giungono in cantina integre. Dopo pressatura soffice il mosto fiore, previo il lmpidamento statico a freddo e inoculo di lieviti selezionati, fermenta alla temperatura di 12°C per circa tre mesi in barriques di rovere.*

Vini Francesi

Chardonnay di Borgogna

68~ Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc - Domaine Chevillon Chezeaux - 2007 € 35,00

Bourgogne, Francia

Chardonnay 100%

69~ Chablis Premier Cru Montmains - Chaude Ecuelle - 2007 € 45,00

Bourgogne, Francia

Chardonnay 100%

70~ Chassagne Montrachet 1er Cru "Les Embrazées" - Morey Vincent et Sophie - 2007 € 85,00
(Bernard Morey)

Bourgogne, Francia

Chardonnay 100%

Gewurztraminer Alsziani

71~ Gewürztraminer "Furstentum" Alsace Grand Cru - P. Blank - Francia - 2004 € 60,00

Alszia, Francia - Crù Furstentum

Gewürztraminer 100%

Vini da Dessert

300~ Passito "Sole di Dario" - Cantrina **Bicch.** € 9,00
€ 35,00

301~ Passito di Pantelleria D.o.C - Colosi € 40,00

302~ Vino Santo Trentino D.o.C - Az. Agr. Poli Francesco € 50,00

303~ Moscato di Prosecco- Masottina € 22,00

304~ Brachetto d' Aquì € 18,00

Rosati

- 72~ Charetto Do.c. Garda Classico - Pasini** € 16,00
Raffa di Puegnago (Bs), Lago di Garda *Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese*
- 73~ Pinot Nero vinificato rosè “Libero esercizio di stile” - Cantrina** € 19,00
Bedizzole (Bs), Lago di Garda *Pinot Nero 100%*
- In questa annata abbiamo sperimentato una vasca di Rosato vinificata al 100% con uve Pinot Nero. In questo momento il frutto e la freschezza sono le peculiarità di questo vino. Il mosto è stato a contatto con bucce per circa 9 ore, segue una vinificazione e maturazione in acciaio. Secondo noi è un vino che avrà anche una buona prospettiva di evoluzione.*
- 74~ Pinot Grigio Ramato I.g.t. delle Venezie “Blush”D.o.c. Piave - Dal Cero F.lli** € 23,00
Piave, Veneto *Pinot Grigio 100%*

Toscani

Chianti Classico

76~ Chianti Classico D.o.c.g. - Castello di Cacchiano - 2006 € 28,00

Gaiole in Chianti (Si)

Sangiovese 90%, Canaiolo, Malvasia Nera e Colorino
5%, Merlot 5%

Matura per almeno 12 mesi, sia in botti di rovere di slavonia medio-grandi, sia in tonneau di rovere francese.

78~ Chianti Classico D.o.c. - Castell' In Villa - 1992 € 55,00

Castelnuovo Berardenga (Si)

Sangiovese 100%

Chianti Rufina

79~ Chianti Rufina D.o.c.g. Riserva - Fattoria Cerreto Libri - 2004 - (Biologico) € 40,00

Toscana

Sangiovese 80% e Canaiolo 20%

Maturazione in botti di rovere per 2 anni

Rosso e Brunello di Montalcino

80~ Rosso di Montalcino D.o.c. - "Il Forteto" - 2005 € 22,00

Montalcino (Si)

Sangiovese grosso (denominato a Montalcino
"Brunello") 100%

81~ Brunello di Montalcino D.o.c.g. "Capanna" - Cencioni Benito e Figli - 2004 € 65,00

82~ Brunello di Montalcino D.o.c.g. "Capanna" - Cencioni Benito e Figli - 2004 Lt. 0,375 € 35,00

Montalcino (Si), Toscana

Sangiovese grosso (denominato a Montalcino
"Brunello") 100%

Invecchiato per 4 anni, di cui almeno 3 in botti di Rovere della Slavonia, e stagionato in bottiglia.

83~ Brunello di Montalcino D.o.c.g. "Il Forteto" - 2001 € 70,00

Montalcino (Si), Toscana

Sangiovese grosso (denominato a Montalcino
"Brunello") 100%

Invecchiamento: 4 anni in botti di rovere di Slavonia da 20 e da 30 hl. Affinamento in bottiglia: minimo 6 mesi

84~ Brunello di Montalcino D.o.c.g. "Cerretalto" - Casanova di Neri - 1997 € 96,00

Montalcino (Si), Toscana

Sangiovese grosso (denominato a Montalcino
"Brunello") 100%

Il Brunello di Montalcino Cerretalto è ottenuto da una selezione di un vigneto situato su un anfiteatro naturale sul torrente Asso. Il particolare microclima, il terreno, la bassa produzione per pianta e la grande attenzione in cantina vanno a dare un vino di carattere, concentrazione ed equilibrio. E' prodotto solo nelle vendemmie in cui la qualità delle uve è da noi ritenuta di ottimo livello. E' elevato per circa due anni in fusti di rovere francese e per minimo 36 mesi in bottiglia.

Fermentazione e macerazione: 23 giorni. Elevato in fusti di rovere francese da 225 litri per 25 mesi. Imbottigliamento: 29/03/00 Uscita in vendita: 10/01/03 Bottiglie prodotte: 18.166 da 750 ml e 748 da 1500 ml Alcool totale: 13.99 Estratto secco: 31.30 Acidità totale: 5.86

Toscani

Morellino di Scansano

85~ Morellino di Scansano D.o.c. - Azienda agricola Carletti Poliziano - 2008 € 22,00

Montepulciano, Toscana

Sangiovese 85% e Ciliegiole 15%

Vinificazione: la fermentazione avviene nella cantina in Magliano in vasche di acciaio a temperatura controllata. Fermentazione e macerazione hanno una durata di 15-20 giorni. Affinamento: il vino viene affinato per 8 mesi in barriques e tonneau di rovere francesi di secondo passaggio in cantina. Capacità di invecchiamento: 7/8 anni.

86~ Morellino di Scansano D.o.c.g. - "Pellegrone" - Alberese - 2007 € 24,00

Alberese (Gr)

Sangiovese 85% e Ciliegiole 15%

Vinificazione: la fermentazione avviene nella cantina in Magliano in vasche di acciaio a temperatura controllata. Fermentazione e macerazione hanno una durata di 15-20 giorni. Affinamento: il vino viene affinato per 8 mesi in barriques e tonneau di rovere francesi di secondo passaggio in cantina. Capacità di invecchiamento: 7/8 anni.

Vino Nobile di Montepulciano

87~ Vino Nobile di Montepulciano D.o.c.g. - Az. Agr. Poliziano - 2007 € 35,00

Montepulciano, (Si)

Prugnolo Gentile 85% – Colorino, Canaiolo e Merlot 15%

Vinificazione: la fermentazione avviene in tini "tronco-conici" di acciaio inox a temperatura controllata con follature integrate da rimontaggi. Fermentazione e macerazione hanno una durata di 18-22 giorni. Affinamento: circa 14-16 mesi di legno. Due terzi in barriques e tonneau di rovere francesi (80% di secondo passaggio e 20% nuove) e un terzo nelle botti tradizionali. Capacità di invecchiamento 10/12 anni.

88~ Vino Nobile di Montepulciano D.o.c.g. Riserva - Il Conventino - 2005 € 30,00

Gracciano di Montepulciano (Si)

Sangiovese, 90%, Colorino e Canaiolo 10%

Superficie vigneto 3,5 ha; altitudine 400m/slm; esposizione sud, sud-est

Allevamento: guyot Anno di impianto: 1991 Resa per ettaro: 55 q/Ha Terreno: tufo, argilla Vendemmia: manuale in cassetta con selezione in vigna. Vinificazione: in acciaio Maturazione: 2 anni e 6 mesi in botti da 5000 lt, 6 mesi in barrique Affinamento: in vetro per almeno 6 mesi

Note: vino ottenuto con uve da agricoltura biologica certificato da Suolo e Salute

89~ Vino Nobile di Montepulciano D.o.c.g. Riserva "Asinone" - Az. Agr. Poliziano - 2005 € 65,00

Montepulciano, (Si)

Prugnolo Gentile 100% (Clone di Sangiovese Grosso)

Vinificazione: la fermentazione avviene in tini "tronco-conici" di acciaio inox a temperatura controllata con follature

Supertuscan

90~ Armaiolo di San Fabiano Grand Cru - Predicato di Biturica - IGT - 2001 € 54,00

Arezzo

50% Sangiovese, 50% Cabernet Sauvignon

Vinificazione: La raccolta viene fatta esclusivamente a mano, e le uve utilizzate per questo cru provengono solo dai vigneti migliori. Pressatura soffice e macerazione lunga sulle bucce per ottenere una migliore concentrazione del vino. Invecchiamento: Maturazione in barriques di rovere francese per 18 mesi e affinamento di 6 mesi in bottiglia, prima di essere messo in distribuzione.

Notevole attitudine all'invecchiamento.

91~ Colli Fiorentini I.g.t. "Terricci" - Lanciola -1999 € 58,00

Impruneta (Fi)

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Vendemmia nella prima decade di Ottobre, vinificazione in tanks di acciaio, maturazione in botti di rovere del Massiccio Centrale per 18 mesi. Lungo affinamento in bottiglia.

Dolcetto

- 92~ Dolcetto d'Alba D.o.c. - Massucco Az. Agr. - 2009** € 19,00

Castagnito (Cuneo), Piemonte

Dolcetto 100%

Pigia-diraspatura, fermentazione in vinificatori orizzontali, batonnage e maturazione in vasche d'acciaio.

Barbera

- 93~ Barbera d'Alba D.o.c. "CRU Maggiur" - Cascina Luisin. - 2008** € 27,00

Barbaresco, Cuneo

Barbera 100%

Esposizione del vigneto a Sud. Età media dei ceppi oltre 80 anni. Sistema di allevamento Guyot. Resa per ettaro 45 q/ha. Fermentazione di circa 10 giorni con temperatura costante di 28° in vasche di INox, per ottenere eleganza, colore e soprattutto freschezza. Invecchiamento: la maturazione avviene in grandi botti di rovere dio Slavonia per mantenere i profumi primari dell'uva, valorizzando però il corpo e la freschezza del Barbera.

- 94~ Barbera d'Alba D.o.c. Riserva "CRU Asili" - Cascina Luisin. - 2010** € 45,00

Barbaresco, Cuneo

Barbera 100%

Esposizione del vigneto a Est. Età media dei ceppi 55 anni. Sistema di allevamento Guyot. Resa per ettaro 45-50 q/ha. Fermentazione di circa 10 giorni con temperatura controllata di 28°C per esaltare l'eleganza e la potenza di questo storico Cru di Barbaresco. Invecchiamento: diversamente dal Barbera "Maggiur la maturazione e la malolattica avvengono in barriques di rovere francese per 20 mesi; qui la Barbera acquista un gusto più internazionale esaltandosi coi tannini del legno e con un'ampiezza di gusto più dolce e meno rustica.

Nebbiolo

- 95~ Nebbiolo d'Alba D.o.c. "Vigna Serra" - Massucco Az. Agr. - 2007** € 24,00

Castagnito (Cuneo), Piemonte

Nebbiolo al 100%

Pigia-diraspatura, fermentazione in vinificatori orizzontali, batonnage in vasche d'acciaio. La maturazione avviene in vasche d'acciaio. Affinamento in grandi botti di rovere per circa 12 mesi.

Gattinara

- 96~ Gattinara "Riserva" D.o.c.g. - Giancarlo Travaglini - 2001** € 45,00

Gattinara, Vercelli

Nebbiolo al 100%

Il Gattinara "Riserva" Travaglini non viene prodotto tutti gli anni, ma solo nelle migliori annate. Si procede ad un'accurata selezione delle uve, dai vigneti situati nelle migliori posizioni ed esposizioni. Le uve selezionate vengono poi avviate alla macerazione ed all'affinamento separatamente dal resto della produzione. Affinamento di 4 anni di cui almeno 3 anni in botti di rovere della Slavonia di diverse dimensioni e poi almeno un anno in bottiglia. Durata di conservazione: 20/25 anni, se mantenuto in condizioni ideali.

Barbaresco

- 98~ Barbaresco D.o.c.g. "CRU Rabajà" - Cascina Luisin - 2004** € 70,00

Barbaresco, Cuneo

Nebbiolo 100%

Età media dei ceppi 30 anni. Sistema di allevamento Guyot. Resa per ettaro 40q/ha. Fermentazione di circa 20 giorni in vasche di cemento. Si usano follature molto energiche i primi 8 giorni per una buona estrazione, poi si passa a rimontaggi più soffici per ricavare i tannini più nobili, ottimi per una grande evoluzione nel tempo. Invecchiamento: malolattica e maturazione in botti di rovere di Slavonia di diversa capienza (20-50HL) che conferiscono al prodotto eleganza ed austerità tipiche dei vini a base di uve di Nebbiolo. Tempo di maturazione dai 24 ai 30 mesi.

- 99~ Barbaresco D.o.c.g. - Vigneti Luigi Oddero e Figli - 1999** € 80,00

Treiso, Cuneo

Nebbiolo 100%

L'area di produzione del Barbaresco si estende a Nord-Est di Alba nella zona di Treiso con vigneti di Rombone con esposizione sud, sud-ovest, sud-est. Tipologia del terreno: è un vigneto di collina, terreno limoso-argilloso ricco di calcareo. Resa 70 Q.li per ettaro. Sistema di allevamento: controspalliera con filari distanti circa 2 metri, sistema Guyot. Vinificazione: macerazione per 8-10 giorni a temperature tra 27 e 30 °C in vinificatore con una pala, frequenti rimontaggi al giorno, svinatura e fine della fermentazione alcolica in circa dieci gg. Fermentazione malolattica in vasca d'acciaio e/o in cemento. Affinamento in acciaio ed in legno di varia capacità. Viene invecchiato per 18 mesi in botti di legno francese da 30HL, poi viene imbottigliato ed affinato in bottiglia per circa un anno. Vini di grandi annate possono durare fino a 30 anni. Il massimo del suo valore si raggiunge dopo almeno 8 anni in bottiglia.

Barolo

- 100~ Barolo D.o.c.g. - Massucco Az. Agr. - 2004** € 55,00
 Castagnito (Cuneo), Piemonte Nebbiolo 100%
Pigia-diraspatura, fermentazione in vinificatori orizzontali, batonnage in vasche d'acciaio. La maturazione avviene in vasche d'acciaio. Affinamento in grandi botti di rovere.
- 101~ Barolo D.o.c.g. "CRU Rocche Rivera" - Vigneti Luigi Oddero e Figli - 2003** € 60,00
 Langhe, Piemonte Nebbiolo al 100%
*Collocazione geografica delle uve: Nel comune di Castiglione Falletto, sotto le mura del castello, esposto a mezzogiorno, a 350 m s.l.m., superficie pari a ha 3.00, con una produzione annua di circa 10.000 bottiglie.
 Tipologia del terreno: E un vigneto di alta collina, terreno limoso – argilloso ricco di calcareo. Resa per ettaro uva/ha:70 Q.li per ettaro. Resa per ettaro uva/vino:65%. Sistema di allevamento:Controspalliera, con filari distanti circa 2 metri, sistema Guyot.
 Vinificazione:Macerazione per 10-12 giorni a temperature tra 27 e 30°C in vinificatore con una pala. Frequenti rimontaggi al giorno. Svinatura e fine della fermentazione alcolica in circa 10 giorni. Fermentazione: malolattica in vasca d'acciaio o in cemento.
 Affinamento: In acciaio o in legno di varia capacità. Viene invecchiato per 24 mesi in botte di legno francesi da 30HL. Poi imbottigliato e affinato in bottiglia per circa un anno prima di essere messo in vendita.*
- 102~ Barolo D.o.c.g. "CRU Bricco Riund" - Cascina del monastero - 2000** € 60,00
 Langhe, Piemonte Nebbiolo al 100%
Le uve provengono dai vigneti in La Morrà, e l'affinamento di questo vino avviene suddividendolo per due anni tra barriques e tonneaux francesi (di 1° passaggio al 30%, al 45% di 2° ed infine al 25% di 3° passaggio) con un proseguimento di rovere per 1 anno ed infine stoccaggio di oltre 1 anno in bottiglia.
- 103~ Barolo D.o.c.g. "CRU Leòn Serralunga" - Cascina Luisin - 2004** € 70,00
 Barbaresco, Cuneo Nebbiolo al 100%
*Esposizione del vigneto Sud-Est. Età media dei ceppi 36 anni. Sistema di allevamento Guyot. Resa per ettrao 40 q/ha.
 Fermentazione: macerazione sulle bucce per 3 settimane circa, per i primi 8 giorni in vasche di cemento con follature molto energiche per una buona estrazione del colore, per i giorni seguenti con follature più soffici per estrarre i tannini nobili. Invecchiamento: malolattica e maturazione in botti di rovere della Slavonia di 20HL per avere una buona evoluzione nel tempo, prima e dopo la permanenza in bottiglia. Tempo di maturazione da 30 a 36 mesi.*
- 104~ Barolo D.o.c.g. "CRU Vigna Rionda" - Vigneti Luigi Oddero e Figli - 2001** € 80,00
 Langhe, Piemonte Nebbiolo al 100%
*Collocazione geografica delle uve: Zona di Serralunga d'Alba. La forma ne giustifica il nome, Vigna Rionda, o Arionda, o Rotonda: bel vigneto, una conca di filari con giacitura completamente a pieno sole, a 350 m. s.l.m., per una superficie pari a ha 0,8. Inoltre la Vigna Rionda è ben riparata dalla collina di Castelletto dai venti di Nord-Ovest, dai ritorni di freddo invernali; ha un microclima eccellente per la coltura della vite.
 Tipologia del terreno: Appartiene ad una particolare formazione geologica, detta Elveziano miocenico, di origine terziaria. Nell'Elveziano sono predominanti i depositi calcarei, le marne, e le sabbie fini, le arenarie, alternati a residui minerali di organismi animali e vegetali marini.
 Resa per ettaro uva/ha:70 Q.li per ettaro. Sistema di allevamento:Controspalliera, con filari distanti circa 2 metri, sistema Guyot.
 Vinificazione:Macerazione per 14-16 giorni a temperature tra 27 e 30°C in vinificatore con una pala. Frequenti rimontaggi al giorno. Svinatura e fine della fermentazione alcolica in botte di legno. Fermentazione malolattica sempre in botte di legno.
 Affinamento: In acciaio o in legno di varia capacità. Viene invecchiato per 24 mesi in botti di legno francesi da 30HL. Poi imbottigliato e affinato in bottiglia per due anni prima di essere messo in commercio.*
- 105~ Barolo D.o.c.g. "CRU Bricco Luciani" - Cascina del monastero - 2000** € 65,00
- 106~ Barolo D.o.c.g. "CRU Bricco Luciani" - Cascina del monastero - 1999** € 70,00
- 107~ Barolo D.o.c.g. "CRU Bricco Luciani" - Cascina del monastero - 1997** € 90,00
 Langhe, Piemonte Nebbiolo al 100%

Orgoglio e vanto della Cascina del Monastero, il Barolo Bricco Luciani proviene da uve selezionate coltivate in un vigneto situato nei pressi della cantina. Il Barolo Bricco Luciani è prodotto ancora secondo i sistemi di vinificazione di una volta, con una fermentazione che dura 8/12 giorni ed un periodo d'invecchiamento equamente suddiviso tra grandi botti di rovere e barriques. Ma il suo apice lo raggiunge quando viene consumato dopo alcuni anni di permanenza in bottiglia, dove affina ulteriormente le sue già ricche qualità organolettiche

Valtellinesi

Sassella

- 108~ Valtellina superiore D.o.c.g “Sassella” Riserva -Balgera - 1999** € 32,00
 Sondrio, Lombardia Nebbiolo 100% (Chiavennasca)

Viene effettuata una spremitura soffice dell'uva con una successiva macerazione sulle bucce per circa 12-14 giorni. Invecchiamento: 2 anni in botte grande di rovere e successivamente 2 anni di botte di piccole dimensioni. Minimo 12 mesi di affinamento in bottiglia. Estratto secco 26/30 g/l

- 109~ Valtellina superiore D.o.c.g “Sassella Rocce Rosse” Riserva - Ar.Pe.Pe. - 1997** € 52,00
 Sondrio, Lombardia Nebbiolo 100% (Chiavennasca)

Vinificazione tradizionale con macerazione delle vinacce per 20/25 giorni. Affinamento di 4 anni in botti grandi di castagno.

Inferno

- 110~ Valtellina superiore D.o.c.g “Inferno” Riserva -Balgera - 2002** € 32,00
 Sondrio, Lombardia Nebbiolo 100% (Chiavennasca)

Vinificazione con spremitura soffice dell'uva e successiva fermentazione con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni circa. Invecchiamento per 3-4 anni in botti di rovere ed affinamento in bottiglia di circa 6 mesi. Estratto secco 24/28 g/l

Valgella

- 111~ Valtellina superiore D.o.c.g “Valgella” Riserva -Balgera - 1999** € 32,00
 Sondrio, Lombardia Nebbiolo 100% (Chiavennasca)

Vinificazione con spremitura soffice dell'uva e successiva fermentazione con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni circa. Invecchiamento per 3-4 anni in botti di rovere ed affinamento in bottiglia di circa 6 mesi. Estratto secco 23/27 g/l

Grumello

- 112~ Valtellina superiore D.o.c.g. “Buon Consiglio” - Ar.Pe.Pe - 1999** € 48,00
 Sondrio, Lombardia Nebbiolo 100% (Chiavennasca)

Vinificazione tradizionale con macerazione delle vinacce per 20/25 giorni. Affinamento di 4 anni in botti grandi di rovere e castagno.

Valtellina superiore

- 113~ Valtellina Superiore D.o.c.g “Riserva del Fondatore” -Balgera - 1998** € 45,00
 Sondrio, Lombardia Nebbiolo 100% (Chiavennasca)

Vinificazione con spremitura soffice dell'uva e successiva fermentazione con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni. Invecchiamento: dopo 2 anni di botte grande di rovere viene effettuato il “melange” con Sassella, Inferno, Grumello, Valgella (25% di ogni qualità). Successivamente viene aggiunto il 20% di Sforzato e posto in affinamento in Barriques di “Allier” di media tostatura per circa 18 mesi. Estratto secco 28/32 g/l

Sforzato

- 114~ Valtellina D.o.c. “Sforzato tradizionale” Riserva -Balgera - 1998** € 60,00
 Sondrio, Lombardia Nebbiolo 100% (Chiavennasca)

Ottenuto dall'appassimento delle uve Chiavennasca (Nebbiolo) scrupolosamente selezionate nelle zone del Valtellina Superiore e del Valtellina, coricate sui graticci fino a Gennaio – Febbraio. La vinificazione avviene con spremitura soffice dell'uva e successiva fermentazione con macerazione sulle bucce per circa 15/20 giorni. Invecchiamento: 3-4 anni in botti di rovere ed affinamento in bottiglia di circa 6 mesi. Estratto secco 30/36 g/l

Valpolicella

"I.g.t. Veronese"

- 116~ "La Grola" - Allegrini - 2005** € 32,00
 Valpolicella, Veneto Corvina Veronese, Rondinella, Syrah e Sangiovese

Viene prodotto con le uve provenienti dall'omonimo vigneto, uno dei più prestigiosi, per storia e posizione, della Valpolicella Classica. L'alta densità di impianto e la conseguente bassa resa del podere contribuiscono a conferire a questo vino la caratteristica concentrazione. Può invecchiare per 10 - 12 anni.

"Valpolicella Classico"

- 117~ Valpolicella Classico D.o.c. "Sengia" - Azienda Agricola Meroni - 2008** € 18,00
 Valpolicella, Veneto Corvina, Corvinone e Sangiovese

- 118~ Valpolicella Superiore Ripasso D.o.c. - Santa Sofia - 2008** € 25,00
 Valpolicella, Veneto Corvina Veronese 70%, Rondinella 30%

La maturazione avviene in botti di media capacità di Rovere di Slavonia per circa 9 mesi; seguono almeno 3 mesi di affinamento in bottiglia. Resa: ogni 100 kg d'uva 70 litri di mosto fiore. Estratto secco 29 g/l.

- 119~ Valpolicella Superiore D.o.c. "Il Velluto" - Azienda Agricola Meroni - 2005** € 29,00
 Valpolicella, Veneto Corvina Veronese, Rondinella e Molinara.

Appassimento naturale delle uve per circa 30-35 giorni. Fermentazione in acciaio. Affinamenti in botti di rovere di Slavonia da 25 hl per 2-3 anni, 6 mesi di bottiglia e immissione in commercio. Estratto secco 30 g/l

- 120~ Valpolicella Classico D.o.c. Brigaldara 0,375 - 2007** € 11,00
 S. Pietro in Cariano (VR) Corvina 40%, Corvinone 20% Rondinella Molinara e Sangiovese 40%

"Amarone della Valpolicella"

- 121~ Amarone "della Valpolicella D.o.c. "La Bastia" - Cà de' Rocchi - 2005** € 55,00
 Valpolicella, Veneto Corvina Veronese 85%, Rondinella 10% e Molinara 5%

Appassimento delle uve per circa 3 mesi. Il periodo di affinamento in botti di rovere della Slavonia varia dai 2 ai 3 anni.

- 122~ Amarone "della Valpolicella D.o.c. - Santa Sofia - 2004** € 58,00
 Valpolicella, Veneto Corvina 65%, Rondinella 30%, Molinara 5%

Appassimento delle uve per un periodo variabile dai 90 ai 120 giorni con calo della componente acqua del 30%. Resa: ogni 100 Kg. d'uva 40 litri di mosto fiore. Estratto secco 32-34 g/l. Matura 36 mesi in piccole botti di Rovere di Slavonia. Affinamento minimo di 8-12 mesi in bottiglia.

- 123~ Amarone "Il Velluto" Valpolicella D.o.c. - Azienda Agricola Meroni - 2000** € 75,00

- 124~ Amarone "Il Velluto" Valpolicella D.o.c. - Azienda Agricola Meroni - 1990** € 175,00
 Valpolicella, Veneto Corvina Veronese, Rondinella e Molinara.

Appassimento naturale delle uve per circa 100-120 giorni. Fermentazione in acciaio. Affinamenti in botti di rovere di slavonia da 25 hl per 4-5 anni. Segue almeno un anno di affinamento in bottiglia.

- 125~ Amarone Valpolicella D.o.c. - Azienda Agricola La Pala - 2002** € 78,00
 Valpolicella, Veneto Corvina Veronese, Rondinella e Molinara.

L'Amarone è ottenuto da uve estremamente selezionate: non più del 75% di quanto si vendemmia entra nel tino di questo vino irripetibile. Unico è senz'altro il procedimento con cui l'Amarone si produce. Subito dopo la selezione, i grappoli sono posti su graticci e lasciate appassire per almeno quattro mesi: in questo modo, si vuole che la concentrazione di zuccheri negli acini aumenti e, al tempo stesso, l'aerazione costante impedisce che l'umidità ristagni, mantenendo l'uva in uno stato ideale. Arriva poi il momento della pigiatura, da cui parte una fermentazione così lenta da sfiorare addirittura i due mesi. Nel corso di questo processo, lo zucchero si svolge gradualmente in alcol finché la sua presenza non scende sotto a 4 grammi per litro. Infine arriva la fase dell'affinamento del vino: dapprima in botti di rovere da 25 hl e successivamente in bottiglia.

Lago di Garda

Groppello

- 126~ Groppello Garda Classico D.o.c. - Pasini Produttori – 2009** € 16,00
Valtinesi, Lombardia Groppello 100%
- 127~ Groppello Garda Classico D.o.c. - Pasini Produttori – 2009 0,375** € 11,00
Valtinesi, Lombardia Groppello 100%
- 128~ Groppello Garda Classico D.o.c. - Cantrina – 2009** € 18,00
Valtinesi, Lombardia Groppello 100%
Macerazione a freddo prefermentativa per una settimana cui seguono la fermentazione a bassa temperatura per circa otto giorni. Affinamento di sei mesi in botti inox.
- 129~ Groppello Riserva "Arzane" - Pasini Produttori - 2005** € 24,00
Valtinesi, Lombardia Groppello gentile e Mocasina
50% barriques 50% legno grande ellittico; la permanenza nei due legni variano secondo l'annata e l'evoluzione del vino

Berzamina

- 131~ "Berzamina" Benaco Bresciano Rosso I.g.t. - Cantina F.lli Trevisani - 2007** € 20,00
Garda occidentale, Lombardia Berzamina 100%

Rebo

- 132~ "Zerdi" Benaco Bresciano I.g.t. - Cantrina - 2006** € 28,00
Valtinesi, Lombardia Rebo 70%, Merlot 30%
Macerazione e fermentazione per 8 giorni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Malolattica in barriques (allier) di II° e III° passaggio dove matura per circa 10 mesi. Segue un periodo di riposto in vasche di acciaio inox ed ulteriore affinamento in bottiglia.

Uvaggi e Tagli

- 133~ San Gioan "I Carati" - Pasini Produttori - 2004** € 25,00
Garda occidentale (Valtinesi), Lombardia Cabernet Sauvignon 70% Groppello 30%
Le uve di Cabernet affinano 12 mesi in Barriques, il groppello 12 mesi in Inox, poi l'uvaggio invecchia 12 mesi in botti di legno da 26hl, segue affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Bardolino

- 134~ Bardolino Classico D.o.c. - Santa Sofia - 2010** € 18,00
Garda orientale, Veneto Corvina 55%, Rondinella 35%, Molinara 10%
- 135~ Bardolino Classico D.o.c. - Corte Gardoni - 2009** € 16,00
Garda orientale, Veneto Corvina 55%, Rondinella 35%, Molinara 10%
- 136~ Bardolino Superiore D.o.c.g - Corte Gardoni - 2008** € 25,00
Valeggio sul Mincio (Vr), Veneto Corvina Veronese 65%, Rondinella 25% e Sangiovese 10%
Matura per 12 mesi in botti di Rovere della Slavonia da 30 ettolitri

Oltrepò Pavese

- 137~ Bonarda vivace D.o.c. - Luigi Montini - (Biologico)** € 18,00
Oltrepò Pavese, Lombardia Bonarda 100%
- 138~ Buttafuoco - Luigi Montini - (Biologico)** € 23,00
Oltrepò Pavese, Lombardia Barbera, Croatina, Uva Rara
Vinificazione tradizionale con macerazione di 14gg e maturazione in botti di rovere della slavonia.

Lagrein

- 139~ Lagrein D.o.c. Südtirol - St. Michael Eppan - 2007** € 19,00
 San Michele Appiano, Alto Adige Lagrein 100%

Fermentazione con diverse follature e rimontaggi in serbatoio, affinamento per 12 mesi in barrique nuove

Marzemino

- 140~ Marzemino D.o.c. Trentino - Salizzoni - 2007** € 20,00
 Vallagarina, Alto Adige Marzemino 100%

Le diversità nella composizione dei terreni in queste due zone caratteristiche (basaltici e calcarei) ne esaltano la complessità, la finezza e l'armonia. Dopo un'attenta vinificazione in rosso con macerazione di 10 giorni a temperatura controllata e con frequenti rimontaggi, si affina in acciaio inox per circa 9 mesi.

Tazzelenghe

- 141~ Tazzelenghe I.g.t. Friuli Latisana - Anselmi Giuseppe e Luigi - 2005** € 22,00
 Pocena (Ud), Friuli Tazzelenghe 100%

Teroldego Rotaliano

- 142~ Teroldego Rotaliano D.o.c. - De Vescovi Ulzbach - 2006** € 28,00
 Piana Rotaliana, Alto Adige Teroldego 100%

Fermentazione malolattica parte in legno grande e parte in acciaio inox per circa 10 mesi; in bottiglia per 4-5 mesi.

- 143~ Teroldego Rotaliano Riserva "Mezùm" - Redondèl - 2004** € 40,00
 Piana Rotaliana, Alto Adige Teroldego 100%
Affinato per 12 mesi in barriques e per altri 12 in bottiglia.

Abruzzo**144~ Montepulciano d'Abruzzo Riserva "Kerrias" - Col del Mondo - 2004 € 32,00**

Collecervino, Pesaro

Montepulciano d'Abruzzo 100%

L'uva è raccolta e selezionata a mano. Sistema di allevamento e densità di impianto: Cordone speronato con 2.700 viti/ettaro. Resa d'uva per ettaro: 75 quintali. La fermentazione, preceduta da una macerazione a freddo delle uve in ambiente di CO₂, si svolge in vasche d'acciaio inox da 50 ettolitri con rimontaggi e delestage giornalieri. La durata del contatto con la vinaccia varia da 15 ai 20 giorni, a seconda dell'annata e la temperatura è mantenuta entro i 27°C. La malolattica avviene in legno ed al termine di questa si interviene con frequenti batonnages. Da metà primavera in avanti il vino riposa tranquillo in in barriques di rovere francese da 225 litri per 24 mesi.

Marche**145~ Lacrima di Morro d'Alba "Selezione Luigino Le Goduriose" - Giusti P. - 2006 € 45,00**

Montignano, Umbria

Lacrima di Morro d'Alba 100%

La vendemmia viene eseguita in fasi successive dalla fine di settembre alla metà di marzo. La vinificazione avviene in fusti di acciaio per poi passare immediatamente in barriques per l'affinamento e la fermentazione malolattica nelle stesse. Maturazione in barriques per 14-16 mesi e assemblaggio delle migliori. Affinamento in bottiglia per almeno 4-6 mesi.

Umbria**146~ Sagrantino di Montefalco - Colle Ciocco - 2004 € 55,00**

Montefalco, Perugia

Sagrantino 100%

Vendemmia in ottobre. Vinificazione con fermentazione in acciaio. Macerazione di circa 3 settimane. Maturazione in botte di rovere francese da 25 ettolitri per 24 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Campania**147~ Castello delle Femmine - Terre del Principe - 2006 € 25,00**

Castel Campagnano, Caserta

Pallagrello, Casavecchia

Vendemmia manuale tra la seconda e la terza decade di ottobre. Vinificazione con macerazione prolungata. Maturazione di 8 mesi di barriques di secondo passaggio. Affinamento di 8 mesi di bottiglia.

148~ Furore Rosso D.o.c. Costa d'Amalfi - Marisa Cuomo - 2008 € 28,00

Furore, Salerno

Piedirosso (localmente detto Per'e Palummo),
Aglianico

Vendemmia: seconda decade di ottobre manuale. Vinificazione: in acciaio, diraspatura e pigiatura, fermentazione con macerazione di 10/12gg. con malolattica svolta. Maturazione in barriques di rovere francese di secondo passaggio per 6 mesi.

149~ Lacryma Christi del Vesuvio D.o.c. - Villa Dora - 2004 € 42,00

Terzignano, Napoli

Piedirosso, Aglianico

Le uve, dopo aver subito un drastico diradamento in campagna, sono state diraspate e pigiate in maniera soffice; la macerazione prolungata è avvenuta in serbatoi di acciaio inox con attenti controlli della temperatura e la fermentazione malolattica è stata effettuata in botti piccole di rovere francese con permanenza minima di dodici mesi.

150~ Aglianico d'Irpinia I.g.t. "Nude" - Cantina Giardino - 2004 € 52,00

Ariano Irpino, Avellino

Aglianico 100%

Pigiadiraspatura, fermentazione alcolica con lieviti naturali in contenitori di legno e di acciaio, macerazione di 25 giorni a temperatura non controllata, affinamento in barriques per 12 mesi, 12 mesi in tonneaux, 6 mesi in bottiglia. Nessuna chiarifica. Nessuna filtrazione. Resa uva/vino: 52% · Bottiglie prodotte: 3000

151~ Furore Rosso Riserva D.o.c. Costa d'Amalfi - Marisa Cuomo - 2005 € 58,00

Furore, Salerno

Piedirosso (localmente detto Per'e Palummo) 70%,
Aglianico 30%

Vendemmia: terza decade di ottobre manuale. Vinificazione in acciaio, diraspatura e pigiatura, fermentazione con macerazione intensa di 20gg. con malolattica svolta. Maturazione in barriques di rovere francese nuove per 12 mesi.

Puglia

152~ Primitivo di Manduria “Luporano” - Feudi Salentini - 2005 € 25,00

Leporano (Ta)

Primitivo 100%

Macerazione a temperatura controllata 24-26° C in cemento e inox della durata 10 gg. circa. Dopo la fermentazione malolattica travaso e solfitazione, segue microossigenazione. Maturazione: 30% in legno per almeno 4 mesi; 70% in acciaio.

153~ Cacc'e Mmitte di Lucera D.o.c. “Agramante” - Paolo Petrilli - 2006 € 25,00

Lucera, Foggia

Troia, Sangiovese, Bombino

Resa per ettaro 50 q/Ha. L'uva viene vendemmiata a mano, pigiata in modo soffice, e messa a fermentare a temperatura controllata a 24/26° C per undici giorni. Alla svinatura il vino è messo in vasche di acciaio per l'affinamento.

Sicilia

Nero d'Avola

154~ Nero d'Avola I.g.t. Sicilia “Terre del palco” - Tenuta dell'abate - 2007 € 23,00

C.da Abate, Caltanissetta

Nero d'Avola 100%

Densità d'impianto: 5.000 piante/ha. Epoca di vendemmia: Seconda decade di settembre. Vinificazione: Fermentazione con macerazione delle bucce per 8/10 giorni in piccoli tini di acciaio a cielo aperto con frequenti follature manuali. Temperatura di macerazione: 24/26° C. Fermentazione malolattica: Svolta totalmente. Affinamento: Vasche in acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Uvaggi e Tagli

155~ “Giffarò” I.g.t. Sicilia “Terre del palco” - Tenuta dell'abate - 2005 € 32,00

C.da Abate, Caltanissetta

Cabernet Sauvignon, Syrah

Densità d'impianto: 5.000 piante/ha. Epoca di vendemmia: Settembre. Vinificazione: Fermentazione con macerazione delle bucce per 8/10 giorni in piccoli tini di acciaio a cielo aperto con frequenti follature manuali. Temperatura di macerazione: 24/26° C. Fermentazione malolattica: Svolta totalmente. Affinamento: 10 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia.

156~ Gurna Rosso - Vinibiondi – 2003 € 40,00

Trecastagni, Catania

Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola

Le uve vengono vinificate in rosso con lunga macerazione del mosto con le bucce. Maturazione: dopo la malolattica il vino viene travasato in piccole botti da 225 litri dove rimane per almeno un anno. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

157~ Etna Rosso “Outis” - Vinibiondi – 2006 € 58,00

Trecastagni, Catania

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Le uve vengono vinificate in rosso con lunga macerazione del mosto con le bucce. Maturazione: dopo la malolattica il vino viene travasato in piccole botti da 225 litri dove rimane per almeno un anno. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Sardegna

Cannonau

158~ Cannonau di sardegna D.o.c. Riserva “Inu” - Attilio Contini – 2005 € 34,00

Cabras, Oristano

Cannonau 100%

È prodotto da una selezione delle migliori uve del vigneto "Ovuddai" a Oliena, zona di elezione del Cannonau. È il vino più rappresentativo della Sardegna. Solo da pochi anni, con l'introduzione di una nuova sensibilità nelle fasi della vinificazione, questo vino ha potuto dimostrare per intero le proprie potenzialità. Il suo carattere è completato da una permanenza di circa 12 mesi in piccole e medie botti di rovere e di almeno 8 mesi in bottiglia.

Uvaggi e Taglio Bordolese

Lombardia

- 159~ Valcalepio Rosso Riserva D.o.c. - La Rocchetta - 2004** € 30,00
 Villongo (Bg), Lombardia Cabernet Sauvignon 65% Merlot 35%

Affinamento per 9/10 mesi in Barriques e Tonneaux, seguono almeno 12 mesi di ulteriore affinamento in bottiglia.

Veneto

- 160~ "Montesco" Colli di Conegliano rosso D.o.c. - Masottina - 2000** € 45,00
161~ "Montesco" Colli di Conegliano rosso D.o.c. - Masottina - 1999 € 45,00
162~ "Montesco" Colli di Conegliano rosso D.o.c. - Masottina - 1998 € 55,00
163~ "Montesco" Colli di Conegliano rosso D.o.c. - Masottina - 1997 € 55,00

Colli di Conegliano, Veneto Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Marzemino

Affinamento in barriques provenienti dal massiccio centrale francese per un periodo di 24 mesi , 6 mesi in bottiglia

Trentino

- 164~ "Marmoram" Trentino Sorni Rosso - Maso Poli - 2006** € 25,00
 Lavis, Trento Lagrain, Teroldego

Il Trentino Sorni Rosso di Maso Poli è un vino che nasce dall'unione di Lagrein e Teroldego, vinificati separatamente, affinati in barriques, tonneaux e botti di Rovere tradizionali. Dopo un'anno i due vini vengono uniti e ritornano per altri 12 mesi di riposo nei legni.

- 165~ "Faye" Dolomiti I.g.t. - Poyer & Sandri - 2004** € 40,00
 Valle dell'Adige e Val di Cembra, Alto Adige Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc, Merlot e Lagrein 50%.

Invecchiamento in piccoli fusti nuovi di rovere per circa un anno e affinamento in bottiglia per 12 mesi

- 166~ "Romeo" vigneti delle Dolomiti I.g.t. - Castel Noarna - 2000 (Biodinamico)** € 55,00
167~ "Romeo" vigneti delle Dolomiti I.g.t. - Castel Noarna - 2004 (Biodinamico) € 38,00

Noarna di Nogaredo, Trento Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Cuveè prodotta solo nelle migliori annate. Vendemmia e selezione delle uve a mano dalla prima settimana di ottobre. Vasche di fermentazione: acciaio e barriques di rovere. Fermentazione malolattica: totalmente svolta. Modalità e durata affinamento: permanenza in legno in presenza delle fecce nobili, da 12 a 18 mesi e poi in bottiglia per almeno 6 mesi.

- 168~ "Gabàn" vigneti delle Dolomiti I.g.t. - Bolognani - 2001** € 42,00
 Trento, Trentino Cabernet Sauvignon, Merlot

Interamente prodotto da noi, nei vigneti di proprietà, siti a Trento Nord nella parte bassa della collina di Martignano. La densità di impianto è di ca. 6000 viti/ettaro, Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc, piantate a filare (Guyot), vinificato da uve molto mature, di produzione contenuta (inferiore ai 60 q/ettaro), con grande attenzione secondo le ultime conoscenze in materia, poi affinato in legno per più di un anno, quindi il meglio, assemblato in acciaio, dove vi rimane sino all'imbottigliamento. Gabàn è disponibile in poco meno di 4000 bottiglie.

- 169~ "Tre Cesure" Riserva Trentino D.o.c. - Longariva - 2004** € 38,00
 Trento, Trentino Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 40%, Cabernet Franc 10%

Fermentazione sulle bucce per 2 settimane. Invecchiamento del vino in piccole botti di rovere per 18-24 mesi e lungo affinamento in bottiglia.

Alto Adige

- 170~ "Maximilian" - Lieselehof - 2005** € 47,00
 Caldaro, Alto Adige Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenere

Rendita e Raccolta: Lo sviluppo della vite è, nel Cabernet Sauvignon molto forte, nel Cabernet Franc e Carmenere forte. La bassa resa di 40 hl/ha sono le premesse ideali per ottenere un vino ben strutturato. Il Cabernet Franc matura una settimana prima del Cabernet Sauvignon e del Carmenere, all' inizio di ottobre. La vendemmia del Cabernet Sauvignon avviene verso metà ottobre. MAXIMILIAN è un Cuveè di nuova generazione (tre vitigni, due annate). L'affinamento in botti di legno per il Cabernet Sauvignon e il Carmenere è di 24 mesi, per il Cabernet Franc è di 12 mesi.

Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

Lombardia

- 171~ Cabernet Sauvignon "Due Querce" - F.lli Trevisani - 2004** € 28,00
- 172~ Cabernet Sauvignon "Due Querce" - F.lli Trevisani - 1999** € 45,00
- Garda occidentale, Lombardia Cabernet Sauvignon 100%
- Lungamente macerato sulle bucce (dai 30 ai 40 giorni), affinato 18 mesi in botti di rovere e 3 mesi in bottiglia

Piemonte

- 173~ Cabernet Sauvignon Langhe D.o.c. - Vigneti Luigi Oddero e figli - 2000** € 38,00
- La Morra (Cn), Piemonte Cabernet Sauvignon 100%

Veneto

- 174~ Cabernet Sauvignon D.o.c. Piave - Masottina - 2007** € 20,00
- 175~ Cabernet Sauvignon D.o.c. Piave - Masottina** Lt. 0,375 € 10,00
- Colli di Conegliano, Veneto Cabernet Sauvignon 100%
- 176~ Cabernet Sauvignon Riserva "Ai Palazzi" D.o.c. Piave - Masottina - 2003** € 35,00
- Piave, Veneto Cabernet Sauvignon 100%
- Affinato in botti di rovere di Slavonia e barriques francesi dai 24 ai 30 mesi. Maturazione in bottiglia

Friuli

- 177~ Cabernet Franc D.o.c. Collio - Anselmi Giuseppe e Luigi - 2006** € 28,00
- Collio, Friuli Cabernet Franc
- 1770~ Cabernet Sauvignon D.o.c. "Latisana" - Cà Stella** € 16,00
- Friuli Cabernet

Alto Adige

- 178~ Cabernet Riserva D.o.c. Südtirol - St. Michael Eppan - 2004** € 28,00
- San Michele Appiano, Alto Adige Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
- Fermentazione e macerazione per 15 giorni in acciaio e affinamento per 12 mesi in botte grande
- 179~ Cabernet D.o.c. Crù Sanct Valentin - St. Michael Eppan - 2003** € 45,00
- San Michele Appiano, Alto Adige 80% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc

Fermentazione e macerazione per 20 giorni in acciaio e affinamento per 12 mesi in barrique nuove

Pinot Nero

Lombardia

180~ Pinot Nero I.g.t. Garda "Corteccio" - Cantrina - 2004 € 36,00

Garda occidentale , Lombardia

Pinot nero 100%

Macerazione e fermentazione per 18 giorni in vasche di acciaio inox . Malolattica in barriques (allier) 50% nuove dove matura per 12 mesi. Segue un periodo di riposo in vasche di acciaio inox ed ulteriore affinamento in bottiglia.

Veneto

181~ Pinot Nero "Piave" D.o.c. - Masottina - 2007 € 20,00

Piave, Veneto

Pinot nero 100%

Trentino

182~ Pinot Nero Trentino - Maso Poli - 2006 € 28,00

Lavis, Trento

Pinot nero 100%

Vinificazione di tipo tradizionale, con una maturazione di circa 12 mesi in recipienti di legno in rovere (tonneaux) di piccole capacità, e in barriques.

183~ Pinot Nero Riserva "Zinzéle" - Longariva - 2003 € 55,00

Rovereto, Trento

Pinot nero 100%

Fermentazione sulle bucce per 2 settimane. Invecchiamento del vino in piccole botti di rovere francese per circa 24 mesi e lungo affinamento in bottiglia.

Alto Adige

184~ Pinot Nero Blauburgunder Riserva D.o.c. Südtirol - St. Michael Eppan - € 30,00

San Michele Appiano, Alto Adige

Pinot nero 100%

Fermentazione in acciaio inox, con diverse follature e macerazione totale per 15 giorni. Affinamento in botte grande (70%) e barrique (30%) per circa 12 mesi.

185~ Pinot Nero D.o.c. "Hausmannhof Riserva"- Haderburg - 2005 € 40,00

Salorno, Bolzano

Pinot nero 100% (viti di Borgogna)

Età media delle viti in produzione 16 anni - cloni francesi. Resa per ettaro in uva: 50 ql. Raccolta delle uve manuale. Fermentazione della durata di 14 giorni in vasche di acciaio con follature manuali. Affinamento 12 mesi in barrique nuove / 12 mesi in fusti usati, segue affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi. Numero di bottiglie prodotte: 2.600

Toscana

187~ Pinot Nero I.g.t. Toscana "Riccione" - Lanciola - 2003 € 58,00

Impruneta, Firenze

Pinot nero 100%

Vendemmia nella prima decade di Settembre, vinificazione in tanks di acciaio, maturazione in botti di rovere del Massiccio Centrale per 18 mesi. Affinamento minimo in bottiglia di 6 mesi. Produzione 6.000 bottiglie

Merlot

Lombardia

188~ Merlot "Suer" Garda D.o.c. - Trevisani - 2006 € 18,00

Garda occidentale, Lombardia Merlot 100%

Affinamento per 6 mesi in botti di rovere e 3 mesi in bottiglia

189~ Merlot "Nepomuceno" Benaco Bresciano I.g.t. - Cantrina - 2004 € 38,00

Garda occidentale, Lombardia Merlot 100%

Macerazione e fermentazione per 12-15 giorni in vasche di acciaio inox con follature giornaliere e delestages. Malolattica e invecchiamento in barriques e tonneaux per circa 24 mesi. Segue affinamento in bottiglia.

Veneto

191~ Merlot Riserva "Ai Palazzi" D.o.c. Piave - Masottina - 1998 € 48,00

Piave, Veneto – Cru i Palazzi Merlot 100%

Affinamento in botti di rovere di Slavonia e barriques francesi dai 24 ai 36 mesi più 3 mesi di maturazione in bottiglia

Trentino

192~ Merlot Riserva D.o.c. Trentino - Gaierhof - 2005 € 21,00

Trento (Tn) Merlot 100%

Lunga macerazione per 20 giorni con lieviti selezionati, affinamento in Barriques per 18 mesi

193~ Merlot "Pivier" D.o.c Trentino - Cesconi - 2006 € 39,00

Trento (Tn) Merlot 100%

Lunga macerazione per 20 giorni con lieviti selezionati, affinamento in Barriques per 18 mesi

Syrah

Sicilia

194~ Syrah Sicilia I.g.t. "Sole di Sesta" - Cottanera Az. Agr. - 2006 € 32,00

Agrigento Syrah 100%

Tipo di suolo: lavico e alluvionale. Produzione: 6t/ha. Allevamento: guyot. Vinificazione: diversi rimontaggi al giorno seguiti da delestage. Macerazione: permanenza a contatto delle bucce per oltre 20 giorni

Affinamento: fermentazione malolattica in barriques nuove di rovere francese di Allier a media tostatura. Il periodo di permanenza in legno è di 12 mesi.

Trentino

195~ Syrah I.g.t. Vallagarina - Vallarom - 2005 € 38,00

Avio (Tn), Trentino Syrah 100%

Produzione per ettaro 70 quintali. Produzione media annuale 3.000 bottiglie. Fermentazione a contatto con le bucce per circa 15-18 giorni, in barrique (30% nuove) per 12 mesi. Affinato in bottiglia per 12-18 mesi.

Vini Esteri

Francia

Côtes du Rhône

196~ Chateaneuf du Pape Appellation Contrôlée "Domaine du vieux Lazaret" - € 75,00

Rhône Méridional

Cinsaut, Muscardin, Counoise, Vaccarèse e Terret Noir. Nonostante il numero di varietà sia così elevato, è bene

Bourgogne

Premier Cru

197~ Beaune 1er Cru "Clos du Roi" - Domaine Rapet Père et Fils - 2007 € 75,00

Côtes d'Or

Pinot Nero

198~ Les St. Georges 1er Cru - "Domaine Chevillon Chezeaux" - 2001 € 90,00

Côtes de Nuits

Pinot Nero

Grand Cru

199~ Corton Pougets Grand Cru - Domaine Rapet Père et Fils - 2004 € 115,00

Côtes d'Or

Pinot Nero

Australia

Shiraz

200~ Weemala Shiraz Logan Central Ranges - Australia - 2005 € 35,00

Australia

Shiraz 100%

Vendemmia manuale con selezione in vigna. Vinificazione tradizionale in rosso con fermentazione di circa 10gg. maturazione in barrique francesi e americane di 2°, 3° e 4° passaggio per 18 mesi. leggero filtraggio prima dell'imbottigliamento